



LE GRAND PAVILLON  
CHANTILLY

*Menu de groupe  
de fin d'année*  
END-OF-YEAR GROUP MENU

Carpaccio de Saint-Jacques, œuf harenga,  
textures de chou-fleur et vinaigrette curry citron vert  
*Scallop carpaccio, harenga egg, cauliflower textures,  
curry and lime vinaigrette*

ou or

Terrine de canard façon Houdan (volaille, foie de canard et  
trompette de la mort), chutney de fruits du mendiant  
*Houdan-style duck terrine (poultry, duck liver,  
black trumpet mushrooms), dried fruits chutney*

\*\*\*

Saumon Label Rouge, textures de patate douce,  
noisettes caramélisées au curry, beurre nantais aux algues et baies roses  
*Label Rouge salmon, sweet potato textures, curry-caramelized hazelnuts,  
Nantais butter with seaweed and pink peppercorns*

ou or

Suprême de chapon farci aux châtaignes, panais et salsifis,  
gruée de cacao et sauce foie gras  
*Capon supreme stuffed with chestnuts, parsnips and salsify,  
cocoa nibs and foie gras sauce*

\*\*\*

Le Rocher chocolat noisette, crémeux praliné  
*The Chocolate and hazelnut Rock, praline cream*

ou or

L'Entremet clémentine bergamote, gel d'agrumes et thé noir  
*The Clementine and Bergamot entremets, citrus gel and black tea*

65€ /pers. (eaux et café inclus *water and coffee included*)

Menu unique pour tous les convives à partir de 10 personnes, disponible du 15 novembre 2025 au 15 janvier 2026  
*A set menu for all guests, for groups of 10 or more, available from November 15, 2025, to January 15, 2026.*

Prix nets en euros, taxes et service compris. Menu susceptible d'être modifié. Sous réserve de disponibilité. Liste des allergènes disponible sur demande.  
*Prices are in euros, including taxes and service. Menu subject to change. Availability not guaranteed. List of allergens available upon request.*